



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FASULYELİ GÜVEÇ PİLİÇ

- 1 piliç
- 2 çorba kaşığı yağ
- 2 orta boy soğan
- 2 iri domates (kuşbaşı doğranmış)
- tuz
- 2 su bardağı su yoksa etsuyu

Bir güvecin dibini yağlayıp, yıkayıp ayıklanmış fasulyeler dizilir. Domatesler fasulyenin üzerine yayılır, soğanlar ortadan kesilerek üzerine konur. Suyunu çekip sararıncaya kadar 15 - 20 dakika ağır ateşte pişirilir. Başka bir kaptaki yağ eritilir, parçalanmış piliç atıp altı, üzeri 2 dakika kızartılır. suyunu ve tuzunu koyun, bir kere kaynadıktan sonra piliç parçalarını alıp pasulyenin üzerine yerleştirin, en son et suyunu koyarak ağır ateşte pişirin.

[ML® Fasulyeli Tavuk Güveci için tıklayın](#)